P.A.N.
Prevenzione Alimentazione Nutrizione

Signora Dieta Mediterranea:
più di 50 anni ma non li dimostra …

Giovedì 29 Ottobre 2009

CAMERA DEI DEPUTATI
Palazzo Marini Sala delle Conferenze
Via del Pozzetto, 158
Roma (P.zza San Silvestro)

PASTA E PESTO: LA TRADIZIONE AL SERVIZIO DELLA NUTRIZIONE

Maurizio Scajola
Segretario Generale Camera di Commercio di Savona

Il nostro bel paese è un caleidoscopio di tipicità alimentari. Tutte le Regioni italiane dispongono di cultura alimentare, di produzioni speciali, la Liguria non fa eccezione: tra queste la più nota e il pesto. Si tratta della seconda salsa più usata al mondo per il condimento della pasta, è la prima salsa cruda della cucina mondiale, la sua diffusione è davvero universale. Il pesto è fortemente identificato con Genova e con la Liguria. E' un nostro chiaro e definito ambasciatore di immagine. Da un recente sondaggio emerge che il 90% degli italiani in visita a Genova ritiene che il vero pesto si mangi solo in quella città.

Oggi solo il 17% della produzione mondiale viene fatta nel nostro paese. Il più grande stabilimento di produzione del pesto è in Giappone; il paese che ne produce di più è la Danimarca.Noi siamo consapevoli che il successo a livello mondiale di questa salsa vedrà il nostro territorio regionale, fatto di fasce e di serre, non poter mai battersi sul piano quantitativo con i grandi produttori mondiali.Noi riteniamo che più se ne diffonde il consumo in ogni angolo del mondo, con le inevitabili contaminazioni, più sarà opportuno ogni sforzo per conservare la leadership di qualità a Genova e alla Liguria, se possibile tutelando la ricetta tradizionale e promuovendone la conoscenza e la cultura.

Vorrei ricordare un episodio:

Nel 2003 un'azienda sementiera tedesca cercò di registrare una propria varietà di basilico (Ocimum basilicum L.) con la denominazione "Genovese" o "Ligure". La Regione Liguria e il Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CERSAA) azienda speciale della Camera di Commercio I.A.A. di Savona, adottarono immediatamente tutte le misure formali e tecniche per accelerare l'ottenimento della Denominazione di Origine Protetta per il basilico ligure e conseguentemente impedire qualunque registrazione di sementi di basilico aventi denominazioni in grado di richiamare il territorio ligure e la tipicità della produzione del basilico ligure stesso. Poco tempo dopo la Regione Liguria ebbe riconosciuta la Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) per il basilico coltivato in specifiche aree del proprio territorio, quindi denominato "Genovese". Da allora è stato pertanto impedito ogni rischio di sfruttamento della denominazione e della tipicità del basilico prodotto in Liguria.

Il vero pesto genovese per il quale è difficile a livello di Unione Europea avere il riconoscimento di tipicità ottiene però il quasi medesimo risultato avendo come componenti principali alcuni ingredienti che già dispongono della DOP da parte dell'Unione Europea; il basilico genovese e l'olio extravergine d'olio della Liguria. La qualità del prodotto e l'evoluzione del gusto renderà sempre più richiesto il prodotto ligure. Compito del sistema pubblico sarà la protezione e la promozione della tipicità del prodotto che non può essere omologazione ma difesa e orgoglio delle diversità destinate allo scopritore più colto, attento, curioso delle culture locali.